BRAZO DE GITANO DE TORTILLA DE QUESO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de huevo entero
- 150 g de leche de vaca entera
- 150 g de pimiento
- 150 g de queso gruyere
- 40 g de aceite de oliva
- pimienta
- sal

LA PREPARACIÓN

- Poner en un bol los huevos, la leche y un poco de pimienta y sal. Batir bien y hacer una tortilla (no demasiado fina) con la mezcla. Dejar que se enfríe.
- Cubrir con las lonchas de queso y a continuación con el pimientos cortado a tiras. Enrollar en forma de brazo de gitano y trocear.
- Servir acompañado de una ensalada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2.6 g	Grasas 29.3 g
Kcal 345	Proteinas 17.5 g